Anno XXXII - Fasc. 744 Roma, 16 Novembre 1936 - XV (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

Fondatore e Direttore
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

E
Curiamo le Piante!
Si pubblica ogni quindici giorni

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. 24 - Estero L. 34 - Abb. sem.: L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. L. 1.20
(Col premio gratuito e franco: "L'Almanacco degli Agricoltori„ Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

INDIRIZZI UTILI

Allevamenti vari

Vivai e viti

Stabilimenti di avicoltura e coniglicoltura

Disinfettanti

Mangimi per bestiame — Enologia

ANNO XXXII — Roma, 16 novembre 1936 - XV — FASCICOLO 744

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.
Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze : *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al « Merito agrario » del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50
Direzione, Amministrazione e Pubblicità : **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Politica e Patria

Tra le varie lettere che, tratto tratto, ci arrivano da parte dei nostri lettori, una ci ha particolarmente colpiti in questi giorni: Un nostro vecchio abbonato ed amico — gran galantuomo, gran lavoratore e... grande ingenuo d'una mentalità ultra sorpassata — ci scrive tre fitte pagine per lamentare che noi, nei nostri articoli di fondo, facciamo troppa politica generale e troppo poca politica agraria.

Anzitutto ciò non è esatto. Non c'è argomento rurale, non c'è interesse piccolo o grande dell'Agricoltura nazionale che, su queste colonne, da anni, e sempre a tempo, non sia stato svolto e difeso, o da noi personalmente, o dai nostri numerosi e valorosi collaboratori tecnici, che ormai sono legione e che stanno fra le migliori penne agrarie d'Italia.

Ma poi, siamo franchi e pratici: Di quale politica particolare dovremmo noi occuparci su questa Rivista?

La politica generale d'Italia, e quella rurale che a noi agricoltori particolarmente interessa, la fanno il Duce ed il suo Governo. E la fanno, da anni, superbamente magnifica. E noi dobbiamo esserne lieti.

La verità è che essere agricoltori non esclude di essere, anzitutto, italiani.

E se c'è un vanto che la immensa classe dei rurali d'Italia può farsi è quella di non essere stata mai seconda a nessun'altra, per patriottismo, e per sacrifici volonterosi d'ogni natura, sia nel tempo di guerra che nel tempo di pace.

Noi non dobbiamo, noi non vogliamo quindi astrarci da tutti i grandi avvenimenti che si stanno svolgendo nel Mondo, e per i quali abbiamo l'orgoglio e la gioia di poter dire che — grazie al genio, al coraggio ed alla attività poderosa ed inesauribile di Mussolini — il nostro Paese è sempre in testa.

Le generazioni future, nei secoli, ammireranno, come in una miracolosa leggenda, tutto quello che il grande Capo che la Provvidenza ci ha elargito ha voluto, saputo e potuto fare per la nostra Patria...

Respiriamo adunque, frattanto, la grande vampata di aria fresca e purificatrice, che è passata sul nostro Paese dalla immensa finestra che Egli ha spalancata sulla scena d'Europa e del Mondo, scena impressionante, seducente e travolgente di sincerità e di realtà, che ha portato già parecchi grandi popoli ad unirsi contro la anarchia, il disordine e l'ingiustizia umana, e che costringerà fatalmente anche gli altri, rimasti riottosi, astiosi od invidiosi a rinsavire, nella grande e divina aspirazione del lavoro e della pace...

Del resto questa maestosa politica di faro dirigente che l'Italia sta attuando, colla quale la sua potenza ed il suo prestigio sono ingigantiti, ha pure anche i suoi primi e tangibili risultati economici — e quindi anche molto agricoli — colla conclusione di importanti accordi commerciali fra grandi e piccoli Stati con il nostro, i quali accordi preliminari già sono, è più ancora saranno l'*ubi consistam* per l'accordo generale e pacifico tra tutti i popoli di Europa e del Mondo.

Ecco perchè, caro e vecchio e simpatico amico abbonato, noi continueremo a seguire e ad esaltare la saggia e grandiosa politica del Duce, anche su queste colonne, che sono una modesta e tenace tribuna di insegnamento rurale e di difesa agraria, ma sono innanzi tutto, e saranno sempre, un purissimo ed immutabile làbaro di italianità!

CARLO ALBERTO CORTINA.

I PARLAMENTARI PER L'AGRICOLTURA

La coltivazione e l'industria dei funghi

Chi conosce i dintorni di Parigi avrà veduto, specialmente a Montrouge, Gentilly, Laplace, Arcueil, Saint-Denis, ecc., elevarsi da terra, fra le coltivazioni di orti, di frutti e di fiori, delle specie di camini di legno, che fanno pensare a sfiatatoi di qualche miniera sotterranea.

La miniera c'è, ma non utilizza metalli o petroli, bensì... dei funghi cresciuti sul letame! Si tratta, infatti, delle « prese d'aria » delle fungaie artificiali che, stabilite in vecchie cave abbandonate del sottosuolo, offrono, su oltre duemila chilometri di letti, ogni anno circa sei milioni di chilogrammi di funghi freschi del valore di almeno cinquanta milioni di franchi. Lavorano in quelle cave oltre tremila operai e si utilizzano 280 mila tonnellate di letame con 60 mila metri cubi di terriccio di copertura.

Non sono solo i dintorni di Parigi dati a questa originale coltivazione. Anche in altri punti della Francia essa è esercitata, e pure in vecchie cave abbandonate, talchè il totale prodotto di questa industria può ritenersi rappresenti quattro volte quello che si ha nelle vicinanze della capitale. Anche negli Stati Uniti d'America questo genere di coltivazione è molto sviluppato.

Il fungo coltivato è il prataiolo o agarico campestre, quello stesso che si trova nei nostri prati in primavera e che talora, se il terreno gli è uniformemente adatto, si sviluppa formando i caratteristici « anelli delle streghe » che appaiono, si potrebbe dire, dalla sera alla mattina. Il bianco cappello di questo fungo, dapprima globoso, diviene meno sferico e si allarga poi in lamina piana, lievemente concava.

* * *

Come per le piante superiori, anche per questa crittogama si è operata una selezione. Alla fine dello scorso secolo Matruschot e Costantin, nell'Istituto Pasteur, trovarono un metodo sicuro per produrre il micelio di questo fungo direttamente dalla spora sviluppata in ambiente sterile e diedero così un nuovo indirizzo alla coltivazione che fino ad allora si basava solo sulla semina di un pezzo di micelio o filamento bianco trovata nei prati e riprodotto in serre. Ricorrendo a quella specie di seme che è la spora, con essa soltanto potendosi riprodurre integre le caratteristiche del genitore, si sono fissate varietà di pregio, se ne è fatta una industria a parte, di carattere quasi scientifico, e si ha oggi l'offerta di una trentina di ottime varietà, alcune raccomandabili per il consumo fresco, altre pei lunghi trasporti, altre particolarmente adatte a cave calde e letami leggeri, ecc.

Curioso è il sistema per ottenere il cosiddetto bianco di fungo, cioè quell'ammasso di letame, talora aggiunto di sabbia e terriccio, fittamente compenetrato di bianchi filamenti o ife del fungo. Si semina da novembre ad aprile su letto del miglior letame e in ottimo ambiente. Quando il bianco avrà invaso completamente tutto il letto, e ciò avviene circa entro quattro mesi e si rivela con l'odore fungino caratteristico, con il colore bluastro del letto e qua e là con piccoli bottoni di funghi che iniziano il loro sviluppo, si procede alla raccolta. Questa si fa segando con apposita sega la massa del letto in tanti parallepipedi che si portano poi fuori alla pulitura, che servirà ad eliminare tutto quello che non è vantaggioso al buono sviluppo del fungo. Poi si fa seccare su graticci all'aria non umida. I pezzi, di non più di cinque a sei centimetri di larghezza, devono essere poco spessi, molto pagliosi e spugnosi. Il bianco così seccato si conserva allo stato dormiente per parecchio tempo. Seminato, il substrato paglioso gonfia a contatto del letame dei letti e il micelio del fungo riprende a vegetare. Un chilogramma basta per seminare due metri di letti.

Per quanto il fungo possa coltivarsi anche all'aperto come si pratica in alcune località della Germania e dell'Inghilterra, pure la più facile, la meno rischiosa e la più economica coltivazione è quella che profitta di grotte o cave. L'enorme sviluppo dei cunicoli attorno a Parigi è dovuto al fondo calcareo su cui è stabilita la città, che utilizzò tale pietra per la costruzione di quasi tutte le case. Noi abbiamo in Italia un numero grandissimo di grotte calcari e moltissime cave abbandonate dalle quali si è estratto il calcare per fare calce e cemento. Sono centinaia e centinaia di chilometri. Non manca certo nel nostro Paese la possibilità di dare largo incremento a questa coltivazione. L'esempio su vasta scala e razionalissimo fu dato dal conte dott. Giulio Da Schio nelle grotte di Costozza ventiire anni or sono.

* * *

Nelle vicinanze di Vicenza, lungo i dolci pendii della ridente regione berica nel seno del monte presso Costozza, in uno strato di calcare eocenico, si aprono ampie grotte che in alcuni punti sembrano sale o templi buddistici, che si addentrano per chilometri nel sottosuolo. Forse anche queste grotte sono ricordi di scavi fatti per sfruttare la pietra per dimore di antichissime popolazioni, come scritte e sepolcreti e oggetti svariati denotano. Certo alcune parti asciuttissime di esse furono usate in passato come granai e anche come cantine.

Il conte Da Schio, con intelligente lavoro sistemò e livellò parte delle grotte per crearne un ambiente adatto alla coltivazione dei funghi, che già nel 1914 occupava cinque grandi cave estese un ettaro, ove si alternavano annualmente ben otto colture: i letti si estendevano per oltre sei chilometri, dando ogni giorno 50 chili di eccellente prodotto fungino. Poi venne la guerra, le grotte furono requisite a scopi militari, e l'industria dovette cessare. Ora viene ripresa da un degno figlio del conte Da Schio, il dott. Alvise, che ha fatto intanto il più completo, dotto e pratico studio sulla colivazione dei funghi: una monografia quale nessuna letteratura tecnica possiede, ricca anche di originali osservazioni ed esperienze.

Come si pratica la coltivazione del fungo prataiolo nelle grotte?

Scelta la grotta che abbia buone condizioni tecniche, facilità di provvista del materiale e degli operai, comodità di trasporti, possibilità di regolare gli agenti naturali, calori, aria, acqua, si predispone con il livellamento e la sistemazione del suolo, l'assicurata circolazione di aria, la regolazione dell'umidità, il cui ottimo sta fra 65 e 75 per cento, e della temperatura, i cui limiti vanno da 12 a 18 gradi. Il letame migliore per formare i letti è quello di cavallo da lavoro, di formazione recente (otto a dieci giorni) e dilavato il meno possibile. Un vagone di cento quintali di letame potrà dare 80 metri di letti. Il letame preso con le forche, aperto, arieggiato, scosso, si depone a strati per formare il mucchio o letto. La pendenza dei lati è di 40 gradi: ogni strato si bagna con inaffiatoi; l'altezza del mucchio andrà da 50 a 60 centimetri; pei letami ricchi di feci e poveri di paglia occorrono cumuli bassi di 30 a 40 centimetri; la base sarà di 50 centimetri. Si lascia fermentare il letame per un periodo di 20 a 30 giorni e perchè la maturazione avvenga bene è necessario rimuovere la massa da tre a quattro volte, inumidendola se secca o asciugandola se troppo umida. La sommità dei mucchi viene arrotondata a schiena di mulo. Tra letto e letto si lasciano trenta centimetri.

La semina dei letti si potrebbe chiamare una lardellatura, per ricordare quello che si fa inserendo pezzetti di lardo nelle carni da conservare. Operazione delicata. Si tratta di inserire piccoli pezzetti del bianco secco, alternativamente a quinconce

sui lati del mucchio, cominciando a cinque centimetri dal suolo. Il letame non deve avere più di 36 gradi di temperatura; si inaffiano i sentieri fra mucchio e mucchio, non i letti; si sorveglia la temperatura. Dopo una settimana si vede diffondersi il bianco; nel corso di due o tre settimane tutto il letto ne è compenetrato. Allora si pettinano e si pressano i lati del mucchio, poi si coprono i letti con terriccio fatto di tre parti di polvere calcarea e una di terra vegetale o argilla per uno strato di circa due centimetri. Dopo circa 20 giorni i primi funghi cominciano ad apparire: il fungo è pronto quando il suo velo sta per fendersi e quando un dito introdotto fra gambo e cappello constaterà che quel punto non è più sodo e compatto; si imprime un leggero movimento di torsione e si tira dolcemente. La raccolta può protrarsi per oltre due mesi. Il letame non è più buono, ma è ricercato dagli agricoltori e ben pagato.

Altre volte io ho già detto del valore alimentare notevole dei funghi, nè occorre insistervi. E' da augurarsi che se ne diffonda l'uso nella nostra popolazione. L'Italia è ricca anche per questa produzione naturale. Ma nelle epoche in cui la raccolta dei funghi spontaneamente nati è ferma, il prodotto delle fungaie artificiali è più che mai ricercato e può costituire un apporto alimentare notevole per la Nazione come un reddito buono per il coltivatore. Pel prataiolo coltivato così come è stato ora ricordato non vi è poi neppure il più lontano dubbio di nocività: il che, data la diffidenza che ancora troppa gente ha pei funghi, è cosa importante.

ARTURO MARESCALCHI

Senatore del Regno.

Note vinicole

COMBATTIAMO LA FIORETTA DEL VINO. — La fioretta è una ben nota malattia che sviluppa esclusivamente nel vino debole, non sufficientemente protetto dall'aria.

Si forma sul vino uno strato bianco che vive a spese dell'alcool, il quale viene trasformato in acqua ed altri prodotti.

Quel vino bianco vive a spese del vino, che rimane indebolito a facile ad alterarsi.

Durante l'inverno i pericoli sono minori; appena però si iniziano i tepori primaverili, i microbi della fioretta (*mycoderma vini*) si uniscono ai microbi dell'aceto (*bacillus aeceticus*) ed a quelli del girato (*bacillus saprogeno vini*), ed in breve tempo il vino rimane alterato.

Si capisce che tutto ciò succede specialmente nei vini deboli, provenienti da uve grandinate, peronosporate, attaccate dalla *cochylis*, contenuti in botti sceme o chiuse male.

Anche quando non seguono le alterazioni sumenzionate, la fioretta rende sempre il vino svanito, fiacco, mancante di fragranza, per quanto il vino conservi la limpidezza e non subisca alterazioni nel colore.

Esperienze fatte da noi hanno riscontrato che il vino da pasto di 10 gradi di alcool e 26 per mille di estratto secco, lasciato a mano in un ambiente da 14 C. dopo una quindicina di giorni, presentava abbondante strato di fioretta ed un principio di spunto; all'analisi è risultato che il vino aveva perduto 2 gradi di alcool e 3,5 per mille di estratto secco.

Un altro campione di vino uguale, contenuto nello stesso ambiente, ma colmato e ben tappato, analizzato contemporaneamente a quello suddetto, non presentva alcun segno di alterazione e di diminuzione dei componenti.

La cura preventiva della fioretta è una cosa semplice e alla portata di tutti i cantinieri e consiste nel colmare frequentemente e tenere ben chiusi i recipienti con tappi perfetti e puliti.

Per la cura della fioretta già formata si presta bene l'alcool solforato in colmatura, il quale riesce a soffocare il germe della malattia.

Altre volte basta aggiungere vino alcoolizzato. Naturalmente prima di introdurre l'alcool o il vino conviene asportare tutto il velo con canapa o sostanza assorbente inaocua.

Dopo è necessario colmare bene e tappare perfettamente il recipiente.

IL FORTE ODORE DI SOLFO NEL VINO. — Capita sovente di assaggiare ed esaminare vini con odore solforoso e gusto di uova putride molto pronunciato al punto di renderli imbevibili. Il difetto deve imputarsi alla solforazione esagerata dell'uva fatta prima della vendemmia.

Lo solfo sotto l'azione dei fermenti si trasforma in acido solfidrico o idrogeno solforato, gas con odore e sapore caratteristico e sgradevole.

Per evitare di comunicare al vino il poco piacevole odore di solfo, quando le uve sono soverchiamente cariche di solfo, conviene irrorarle con acqua pura qualche giorno prima della vendemmia.

In certe plaghe viticole lo sviluppo dell'oidio è così violento che occorrono delle forti e continuate solforazioni per arrestarlo e se non sopravvengono delle pioggie, lo solfo passa nell'uva colla fermentazione ed origina il cattivo sapore solforoso e di uova marce.

Il vino colpito da tale difetto può essere facilmente curato e corretto, se si agisce per tempo durante la stagione fredda.

Il rimedio che ha dato sempre buoni risultati è quello di travasare il vino all'aria e poscia collocarlo in un recipiente fortemente solforato.

Il fumo di solfo (acido solforoso) a contatto dell'odore solforoso (acido solfidrico) del vino difettoso, forma un composto nuovo di solfo (acido pentassionico) inodoro ed insipido e dello solfo che si deposita in fondo al recipiente.

In questo modo si libera il vino dallo spiacevole odore di solfo.

In seguito è consigliabile di travasare nuovamente il vino ed al caso chiarificarlo con due ettogrammi di terra di Lebrya, oppure 20 grammi di procolla per ettolitro.

LA CURA DEI VINI VA FATTA PER TEMPO. — Sovente molti vini si alterano e diventano imbevibili e incommerciabili, mentre sarebbero rimasti sani e normali, se a tempo debito si fossero preventivamente curati colle regole dovute e colle sostanze antisettiche adatte.

Ordinariamente si esita da molti a fare una data cura preventiva per non spendere, o per l'avversione a cambiare sistema di conservazione.

Non si tratta mica di manipolazioni contrarie alla legge ed anti-igieniche!! Si tratta semplicemente, specie nei vini deboli di dubbia conservazione, di usare certe sostanze che hanno la prerogativa di prevenire ed impedire diverse alterazioni a cui i vini vanno soggetti.

E queste sostanze sono l'acido solforoso (solfito, bisolfito, metabisolfito potassico), l'acido citrico, il tartarico ed il tannino.

Dette sostanze, usate con criterio ed alle dosi volute e richieste dalla qualità del vino, assicurano la conservazione di molti vini, che, abbandonati, non tarderanno ad alterarsi ed a rendersi incurabili.

E' meglio prevenire che guarire e talora lasciar perire il vino.

In ogni caso chiedere sempre il parere delle Cattedre di Viticoltura ed Enologia, che viene dato gratuitamente.

QUANTA ANIDRIDE SOLFOROSA E' PERMESSA? — La legge vieta la vendita del vino contenente molta anidride solforosa. La legge 11 luglio 1903, n. 388, contro le frodi nella preparazione e commercio dei vini ed il relativo regolamento 5 agosto 1905, n. 497, per l'applicazione della legge suddetta, stabilisce che i vini da mettersi in uso ed in vendita non debbono contenere più di 20 milligrammi per litro di anidride solforosa libera e 200 milligrammi di combinata.

Sembra che l'andride solforosa, quando è contenuta nel vino alle dosi suddette, non possa nuocere all'organismo umano, mentre quando supera i limiti predetti, in certi organismi può cagionare più o meno gravi disturbi, come recentemente ha dimostrato il prof. Lando Landi della R. Università di Pisa.

Anche qui, come in molte altre cose, tutto sta nel non esagerare e nel saper adoperare con cognizione, l'anidride solforosa potente ausiliario del cantiniere.

LA PREPARAZIONE E LA VENDITA DEL VINELLO E' PERMESSA? — La preparazione del vinello per uso di famiglia, da parte dei produttori è sempre permessa, ma la vendita è vietata.

La preparazione del vinello è pure permessa a scopo di distillazione e per la fabbricazione dell'aceto, purchè in questo caso il vinello venga mescolato con almeno il 15 per cento di aceto, in modo che la massa risulti completamente acetosa. (E' desiderabile che si sorveglino questi vini sino al momento dell'acetificazione).

La detenzione e vendita del vinello, salvo i casi suaccennati, è vietata dall'art. 12 del R. Decreto 2 settembre 1932, n. 1225.

Come è noto, questo Decreto ha portato modifiche ed innovazioni al R. D. 15 ottobre 1925, n. 2033, e relativo regolamento 10 luglio n. 1361, sulla repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio delle sostanze di uso agrario.

SAPER DEGUSTARE E VALUTARE I VINI. — Quando il vino si è illimpidito, quando è finito, ciò che ordinariamente succede verso la fine di dicembre, conviene osservarlo, degustato attentamente, ripetutamente e nello stesso tempo valutarlo.

La degustazione e l'osservazione del vino permettono di scoprire i difetti, ove ve ne siano, e di curarli prontamente nei modi che tante volte è stato indicato e consigliato.

Degustando ed assaggiando per tempo il vino destinato alla vendita, si valuta, cioè si stabilisce il suo valore in base alle sue proprietà organolettiche, cioè odore, sapore, titolo alcoolico, colore, schiuma, limpidezza, ecc.

L'assaggio e l'osservazione attenta stabiliranno se un vino è degno della bottiglia, se ha cioè tutti i requisiti per essere invecchiato e presentato come vino scelto, superiore, oppure se è solo degno di far parte dei vini comuni da pasto di pronto consumo.

Naturalmente bisogna saper degustare. Purtroppo vi sono ancora molte persone nel campo viticolo, come in quello commerciale e dei consumatori, che ignorano completamente le proprietà caratteristiche, organolettiche dei vari tipi di vino e non sanno cosa voglia dire finezza e giudicano semplicemente sulla base del loro gusto, sovente in antitesi colla realtà ed in contrasto col giudizio che dà il degustatore competente. Un degustatore che non conosce la composizione dei vini, specialmente di quelli fini, non può giudicarli e valutarli.

Molto opportune ed utili riusciranno le scuole di degustazione che si sono iniziate e che saranno continuate per iniziativa degli organi sindacali commerciali e vinicoli e che potrebbero essere organizzate, tanto nei centri di produzione che in quelli di consumo.

Nell'interesse dell'enologia italiana c'è da augurarsi che tali scuole sorgano ovunque, nel campo vinicolo commerciale e specialmente in quello dei consumatori.

L'enologia italiana ha tutto da guadagnare, se la classe dei bevitori imparerà a conoscere la composizione dei singoli vini e specialmente le proprietà organolettiche che concorrono a render più o meno fini gli svariati vini tipici di ogni regione viticola italiana.

Sono quando si avrà una classe non snobista di bevitori competenti, di veri intenditori e di buongustai, si potranno valorizzare i meravigliosi, ottimi, eccellenti tipi di vino italiano.

Molti bevitori, specie nei centri di consumo, è doloroso doverlo constatare, ancora non conoscono e non apprezzano i vini tipici italiani veramente buoni.

Occorre istruirli, e questo lo possono e lo debbono fare specialmente le organizzazioni sindacali vitivinicole.

Prof. MARIO ZAVATTARO.

Alberi da frutto

La frutticoltura occupa in Italia un posto non trascurabile ed è fonte di lauti guadagni.

Ma occorre perfezionare, migliorare un po' tutto e specializzarsi fino ad ottenere un regolato prodotto da ogni pianta e di qualità superiore. Questo, per poter competere coi mercati stranieri.

Si fa della frutticoltura un po' dappertutto, specializzata o promiscua. Ma in molti casi si trascurano tante avvedutezze che trascinano l'agricoltore in serî guai.

L'Italia è buona esportatrice di frutta, ma bisogna fare di più, bisogna avere maggiori cure per queste piante che largamente compensano le fatiche dei coltivatori.

Si fa della frutticoltura estensiva ed intensiva, ma è fuori dubbio che è da preferirsi la frutticoltura intensiva, la quale permette l'esecuzione più rapida e completa dei lavori al terreno e dei vari trattamenti contro malattie ed insetti e che permette altresì di raggiungere elevati e scelti prodotti.

L'acquisto delle piante deve essere fatto presso Ditte che offrano ogni garanzia; sia per la varietà, sia per l'adattamento, sia per lo stato di sanità della pianta.

Non si deve mai acquistare dai rivenditori della cui onestà non si è sicuri.

Il terreno che si sceglie per l'impianto deve essere esposto a mezzogiorno. I terreni di medio impasto sono più adatti al pero ed al melo; mentre i terreni sciolti sono più adatti al pesco, mandorlo, ciliegio ed albicocco. Il terreno è bene che abbia un profondo stato attivo e sottosuolo permeabile, affinchè non ristagni l'acqua.

LAVORO DEL TERRENO

L'impianto deve essere preceduto da profondo lavoro di scasso (a fosse o a buche), provvedendo anche alla fognatura, se il terreno risultasse poco permeabile. Nello scavare il terreno si terranno distinti: lo strato attivo, dallo strato inerte.

Il lavoro di scasso, fatto per tempo, permette di portare alla superficie terra vergine, che si modificherà a contatto con gli agenti atmosferici. Il terreno si sgretolerà, si tempererà. Sarà giunto, allora il momento di far ricadere la terra nelle fosse incorporandole con una buona concimazione di letame ben maturo, perfosfato, e solfato di potassa. Raggiunto un certo livello nella fossa, che per profondità possa contenere le radici, si dispone la pianta (avendo prima raccorciate le radici e tuffato tutto l'apparato radicale in una poltiglia fatta di acqua, terra e sterco bovino), badando che il colletto della pianta risulti più alto del livello del terreno; quindi si metterà un palo secco per sostegno della giovane pianta.

Sarà sempre preferibile l'impianto autunnale che predispone meglio la pianta all'attecchimento regolare.

La concimazione d'impianto, anche se fatta con abbondanza, non è sufficiente, ma deve essere integrata da conci-

mazioni periodiche annuali, che si distribuiscono con una miscela di concimi chimici (perfosfato, potassa) direttamente sotto la proiezione della pianta e interrata con una leggera zappatura.

Bisognerà sorvegliare le piante durante lo sviluppo e stabilire se abbiano bisogno di azoto (scarsa produzione legnosa e tanti frutti) o di potassa (abbondante produzione legnosa e scarsa fruttificazione).

Le piante si dispongono a determinata distanza e secondo determinate forme: in rettangolo, in quadrato, in triangolo.

POTATURA

La potatura è operazione essenziale, atta a mantenere la pianta in un giusto equilibrio di produzione onde evitare l'abbondanza di un anno e la scarsità dell'anno seguente.

Con la potatura si educano le piante a nostro piacimento per quanto riguarda la forma, ma non bisogna esagerre in forme bislacche che richiedono tanto lavoro e dànno poco profitto.

Gli alberi da frutto si devono potare, ma non tormentare continuamente ed obbligarli a forme bizzarre, inadatte ad accontentare una frutticoltura intensiva indusrializzata.

La potatura si divide in due periodi: di allevamento o di formazione (quella che tende a dare alla pianta una determinata forma), e potatura i produzione (quella che tende a mantenere la pianta in un giusto stato produttivo).

Non si diventa potatori da un momento all'altro, ma solo dopo una lunghissima esperienza coadiuvata da fine osservazione. Bisogna, in ogni caso e sempre, studiare il comportamento di una pianta, il quale comportamento è in rapporto al tipo di innesto, al terreno, al clima; poichè sarà inutile voler restringere ad una determinata forma obbligata una pianta che, per le condizioni di terreno: fertile e ben esposto, per le condizioni di clima favorevole, e per l'impulso che la marza riceve dal soggetto: rigoglioso, è naturalmente spinta a forma completamente opposta a quella che le si vuol affibiare.

La potatura poi si eseguisce in due tempi e prende il nome di potatura secca, quando è fatta durante il periodo di riposo della pianta, e potatura verde quando è fatta durante la vegetazione.

Nella potatura bisogna disporre di attrezzi taglienti.

Tagliando opportunamente i rami noi regoleremo il movimento della linfa per favorire lo sviluppo di produzioni a legno e a frutto.

Con una potatura corta favoriamo lo sviluppo di legno, poichè la linfa abbondante ed in spazio ristretto darà maggior impulso alle poche gemme che rimasero sullo sperone lasciato dalla potatura. Volendo intensificare la fruttificazione i tagli saranno più lunghi, poichè allora la linfa si distribuirà meglio nei lunghi speroni e darà nutrimento a rami ben provvisti di fiori e poi di frutti. La linfa ha tendenza di portarsi in alto; ora, per impedire uno scarso sviluppo delle ramificazioni di base, si ricorre alla potatura che, accorcnando le ramificazioni terminali, provoca una migliore distribuzione della linfa in tutte le parti della pianta.

La potatura verde ci sonsente di fare la scacchiatura, cioè l'eliminazione di getti inutili o in cattiva posizione; la cimatura, cioè la soppressione dell'estremità dei germogli; la sfogliatura, che ci permette di eliminare parte delle foglie per esporre il frutto all'azione benefica dei raggi solari e infine: il diramento dei frutti, che impedisce alla pianta di sovraccaricarsi di frutta aumentando la quantità a detrimento della qualità.

Le forme che si ottengono con un'accurata, razionale potatura, sono:

A vaso, che si ottiene troncando a voluta altezza il getto principale della pianta e provocando così l'emissione di rami laterali che, successivamente potati, ne dànno altri fino a che si raggiunge una determinata larghezza di chioma.

La forma a vaso deve essere tenuta pulita da eventuali ramificazioni che si sviluppassero verso il centro.

A piramide dove il getto principale viene spuntato là dove sorgerà la prima impalcatura, ma dalla gemma terminale lasciata si svilupperà un prolungamento del fusto tagliato e che si alleverà per potarlo al secondo anno là dove sorgerà la seconda impalcatura, e così di seguito, potando all'inizio del terzo anno i rami laterali della prima e seconda impalcatura. Man mano che si sale, i rami delle impalcature saranno sempre più corti fino ad ottenere la forma a piramide.

Questa è la forma adattatissima al pero, mentre la precedente: al melo e al pesco.

E lasciamo stare le potature complicate: le palmette Verrier e oblique, i cordoni verticali e orizzontali, le spalliere.

Nella potatura dobbiamo distinguere i rami a legno (robusti e dritti) dai rami a frutto (inclinati e meno robusti). Bisogna distinguere le gemme a frutto che nel melo e pero sono grosse e su rami di due anni; mentre nel pesco abbiamo le gemme a frutto sui rami dell'annata.

INNESTO

E' un metodo di riproduzione delle piante. Mediante l'innesto si riproducono eccellenti e pregevolissime varietà, più resistenti alle malattie e adattabili a climi e terreni diversi.

Nell'innesto bisogna distinguere il soggetto (che fornisce la base del fusto con l'apparato radicale) e la marza (che fornisce la varietà che si vuol riprodurre).

Volta per volta bisogna scegliere il soggetto, poichè l'innesto non è sempre possibile: e ciò per mancanza di affinità fra i due pezzi che si vogliono unire.

Il pero si innesta sul franco per ottenere piante robuste, ma tardive nella fruttificazione; o sul cotogno per ottenere piante meno vigorose ma più sollecite nella fruttificazione.

Il melo si innesta sul franco, sul dolcigno e sul paradiso. Valgono le stesse considerazioni fatte per il pero, ma dal paradiso si ottengono piante anche più ridotte di quelle ottenute dal dolcigno.

Il pesco si innesta sul franco, sul susino o sul mandorlo.

Le marze che devono servire per l'innesto si raccolgono per tempo, al momento della potatura secca. Si scelgono i rami migliori e sani e si conservano legati a mazzetti, sotto sabbia in locali asciutti e freschi.

Molti sono i tipi di innesto, ma è meglio che l'agricoltore si specializzi in pochi tipi.

Innesto a spacco pieno, che è di esecuzione primaverile: si recide il fusto con un seghetto, si regola il taglio con il potatoio (roncola), si spacca longitudinalmente il fusto, avendolo legato dieci centimetri più in basso, per impedire che la spaccatura sia troppo profonda, e tenendo aperto lo spacco con un piccolo cuneo di legno, si introducono due marze aventi due gemme e tagliate a cuneo, quindi si lega e si protegge l'innesto con un cartoccio di cartone riempito di sabbia.

Innesto a spacco doppio inglese. — Tanto il soggetto che la marza vengono tagliati obliquamente e su ogni sezione si fa una linguetta.

Le due linguette si faranno compenetrare l'una con l'altra. Il soggetto e la marza devono essere di eguali dimensioni. E' di esecuzione primaverile.

Innesto a gemma dormiente (agosto) o a gemma vegetante (primavera). Sul soggetto si pratica un taglio a T rovesciato. Piegando dolcemente il soggetto si alzeranno le labbra del taglio e si introdurrà in esse una gemma della pianta che si vuol riprodurre, quindi si lega con raffia.

Innesto per approssimazione. Basterà scortecciare in un punto, in senso longitudinale, tanto il soggetto che la marza e mettere a contatto, legando, le due superfici — eguali — ottenute col taglio.

Per riprodurre le piante si può ricorrere anche alla *margotta*: un vaso di terracotta segato longitudinalmente a metà.

Con le due metà, allargando, se necessasio, il foro del fondo, si abbraccia un buon ramo che si vuol margottare.

Sul tratto di ramo compreso nel vaso si potrà fare un leggero taglio della scorza per facilitare l'emissione delle radici e quindi si riempie il vaso di buon terricco.

Dalla parte del ramo interrato usciranno radici ed avremo così riprodotta una nuova pianta. Si taglia il ramo, si libera del vaso e si pianta a dimora.

MALATTIE

Le piante da frutto vanno soggette — purtroppo — a molte malattie e all'attacco deleterio di molti insetti. Contro questi malanni può inervenire l'agricolore, o prevenendo o curando la malattia o l'infezione.

Buona norma sarà quella di non dimenticare i trattamenti invernali, preceduti da una buona pulizia del fusto, atta a far cadere la vecchia corteccia, che è ricovero di larve, di uova di insetti; con energiche spazzolature, e con raschiature o servendosi del guanto metallico.

Una buona disinfezione preventiva annulla pressochè i futuri malanni.

Si useranno irrorazioni e pennellature di solfato di rame o di ferro, *Ibernol, antiparasit, neodendrin, fitoneodendrin.* Questi vari prdootti che il commercio offre sono accompagnati dall'istruzione per l'uso.

Molta cura bisogna avere anche nella raccolta dei frutti guasti, dei rami ammalati ed il tutto deve essere distrutto, chè altrimenti — queste pari di piane diventano un'eccellente substrato per lo sviluppo di malattie.

I trattamenti invernali devono essere seguiti da quelli primaverili (arseniati di calcio e di piombo, legno quassio, o prodotti similari). Per suggerimenti all'uopo troverete un buon alleato nella Cattedra Ambulante d'Agricoltura che vi saprà indirizzare opportunamente caso per caso.

Dott. CORRADO ALY-BELFADEL.

La coltivazione del ricino

La coltura del Ricino ha un grande valore agricolo ed anche politico. Dal seme di questa pianta infatti, si estrae non soltanto l'olio che serve come purgante, ma l'olio occorrentealla lubrificazione dei motori a scoppio velocissimi, dei motori di aereoplano, vale a dire, per i tempi di pace e di guerra. Provvedere olio di ricino alla nostra aviazione è perciò, in questi momenti più che mai, preciso dovere degli agricoltori. Dovere dal quale peraltro, bisogna anche subito dire, non è disciunto il personale tornaconto dei coltivatori.

Da un ettaro di ricino si ricavano mediamente da 15 a 25 quintali di semi (semi sgusciati) potendosi arrivare anche a 30 quintali; e siccome un quintale viene pagato dalle 80 alle 130 lire, secondo la qualità, ne risulta un reddito lordo di almeno duemila lire l'ettaro, che può salire financo a lire tremila e più. Reddito questo, che non è dato di conseguire colle altre colture sarchiate praticate nel vostro podere, quali il granturco e le patate ad esempio, che hanno peraltro le stesse esigenze del ricino e richiedono perciò la medesima spesa di coltivazione.

Il ricino può occupare il posto ordinariamente riserbato al granturco, alla patata, alla barbabietola, al fagiuolo, al cece e alle altre sarchiature a semina primaverile in genere; ma in molti paesi può anche non sottrarre affatto terreno a queste piante egualmente utili, potendo il ricino sosituirsi con grande vantaggio al maggese nudo, che non rende nulla. Del resto il ricino può anche consociarsi alla altre calture. Esso infatti sta bene insieme coi fagiuoli nani, coi piselli, col cece, colle patate e colle barbabietole; sta bene anche ai bordi dei campi e lungo i viottoli, valorizzando così nel miglior modo ogni ritaglio di terreno.

Il ricino richiede gli stessi buoni lavori preparatori del granturco ed altre colture sarchiate; ha bisogno anche della stessa generosa concimazione: dei soliti 250-300 quintali di stallatico ad ettaro cioè, o, in mancanza di stallatico, della mescolanza di 8 quintali di perfosfato con 2 quintali di solfato potassico, da interrare al solito a sufficiente profondità.

Si semina tra la metà di marzo e la metà di aprile; prima nelle località calde e più tardi in quelle fredde, sempre, ad ogni modo, quando è passato il pericolo delle gelate alle quali il ricino è molto sensibile.

Se coltivato da solo, occorrono da 10 e 12 chili di seme sgusciato ad ettaro; la metà circa, 5 o 6 chili cioè, per la coltivazione ad altre colture.

Nella coltura specializzata la semina va eseguita in buchette distanti tra loro da ottanta centimetri a un metro, mantenendo la distanza maggiore nei terreni più buoni e la minore in quelli magri. In ogni buchetta vanno collocati tre semi, distanziandoli cinque centimetri l'uno dall'altro e ad una profondità da quattro o cinque centimetri al massimo. Seminando più profondo badisi bene, sarebbe ostacolata e ritardata la nascita della pianticella con danno per il raccolto. E' anche conveniente disporre i semi colla punta, la così detta «caruncola» all'ingiù, avendosi in tal modo una radice meglio consolidata nel terreno e la punta più robusta.

In consociazione ad altre colture il ricino si dispone in file distanti tra di loro un metro e ottanta o due metri, e le buchette lungo la fila a 60-70 centimetri. Tra una fila e l'altra di ricino possono così trovar posto due solchi di fagiuoli, piselli o ceci, od un filare di patate o barbabietole.

Quando le piiante di ricino hanno raggiunto l'altezza di 10-15 centimetri, si procede al loro diradamento, lasciando per ogni buchetta una sola delle tre pianticelle nate, la migliore naturalmente. Nel caso vi fossero dei vuoti essi vanno subito rimpiazzati colle piantine di diradamento. Va anche eseguita la prima sarchiatura, che deve essere assai superficiale, sopratutto per togliere le cattive erbe.

Allorchè le piantine di ricino sono alte 35-40 centimetri, si pratica la seconda sarchiatura al terreno e si rincalza. Quando, infine, le piante hanno raggiunto l'altezza di 70-80 centimeri, si fa la cimatura. Questa operazione favorisce la emissione di nuove ramificazioni laterali e la produzione su di esse di altri frutti e semi per le ultime raccolte dell'anno.

Ho detto, per le ultime raccolte dell'anno. Infatti, per chi non lo sa, la raccolta del seme, che si pratica ad intervalli di 10-15 giorni, ha inizio ai primi di settembre nelle località più calde, e si protrae a tutto il mese di ottobre e financo ai primi di novembe, maturando per ultimo appunto il prodotto delle ramificazioni laterali avutesi per effetto della cimatura.

I semi si raccolgono col loro guscio, allorchè questo è diventato di color bruno e incomincia ad aprirsi; e col guscio vanno conservati fino alla consegna del prodotto all'ente per conto del quale la coltura viene praticata.

E' necessario infatti, per coltivare il ricino, assicurarsi il relativo contratto di coltivazione, rivolgendosi all'uopo alla propria organizzazione sindacale. Così l'agricoltura riceverà la necessaria semente, della varietà meglio adatta, ed avrà anche assicurato il collocamento del prodotto, ad un prezzo di contratto già noto. Ed è inutile aggiungere che si può sempre avere la necessaria assistenza tecnica rivolgendosi, anche per la coltura del ricino, alla Cattedra ambulante di Agricoltura.

Il nostro Paese ha bisogno ancora, annualmente, di centomila quintali di seme di ricino, e gli agricoltori compresi del loro dovere e del loro interesse, non v'ha dubbio che li daranno.

LUIGI MARINANGELI.

Curiamo le Piante!

Deperimento del susino e fungo dell'esca

Tra i deperimenti del Susino dovuti a cause parassitarie è da rammentare l'alterazione provocata nel legno dal parassitismo di un noto fungo Imenoimicete della famiglia dei Poliporei: il *Fomes ignarius* fratello germano del *vero fungo dell'esca* o *Fomes fomentarius* che i nostri buoni nonni e bisnonni tenevano con cura accanto al focolare sotto la cenere, impregnato di salnitro, ignescente per accendere il fuoco al momento opportuno quando (tempi felici?) non esistevano ancora fiammiferi (o *prosperi*), cerini, accenditori automatici tascabili, e di elettricità non si parlava che quando scoppiava il temporale all'aperto od anche presso il focolare domestico in giorni grigi!...

Il Susino, particolarmente della var. Regina Claudia, va soggetto non di rado a seccume di rami o addirittura del tronco che si inizia con igiallimento e caduta precoce di foglie nel primo anno, di poi con mancanza di fioritura e di fruttificazione, successivamente con seccume dei rametti e finalmente colla morte di un grosso ramo o dell'intero tronco.

Su questi poi, man mano progredisce la malattia, appaiono all'esterno masse a forma di zoccolo o di mensola più o meno grosse di consistenza legnosa o suberosa, superiormente rugose e di color grigio-bruno con orlo biancastro, inferiormente piane, color cannella o bruno-giallastro e quivi porose per minutissimi forellini rotondi che sono orifici di tubuli strettamente appressati che formano la parte inferiore di tali corpi fruttiferi.

Questi sono persistenti ed annualmente si accrescono formando un nuovo strato di tubuli. Se si esaminasse una sezione trasversale di questi si vedrebbero tappezzati di minuscoli corpicioli ovali, incolori che sono i basidi sorreggenti sporuline piccolissime e caline.

Detti funghi misurano da 6 a 20 cm. di diam.: la forma dei Susini è generalmente piccola (da 3 a 6 cm. circa); si sviluppano sui tronchi di moltissime latifoglie come Salice, Quercie, Faggio, Ontano, Carpino, Pioppo, Pero, Melo, Noce, Ciliegio, Albicocco, Mandorlo, Carrubo, Gelso Limone e perfino Vite su cui, secondo il Marsais, produrrebbe, unitamente ad un altro Imenomicete (*Stereum hirsutum*), la cosidetta *malattia dell'esca*, diffusa particolarmente in Grecia e nell'Italia meridionale (Puglia).

Hartig, il noto studioso delle malattie delle piante forestali, ne studiò l'azione parassitaria su le Quercie in cui induce il marciume bianco del legno. L'infezione avverrebbe generalmente dalla parte superiore della pianta attraverso i monconi di rami tagliati: ivi si introdurrebbe il sistema vegetativo del fungo (*micelio*) che si propaga poi nel legno attaccandone il cuore che prende in principio una colorazione bruna dovuta al fatto che il contenuto delle cellule del parenchima legnoso, dei raggi midollari, dei vasi e delle fibre si altera sotto l'influenza del micelio e si disorganizza. Successivamente vengono alterate le pareti legnose che si disgregano: allora la massa legnosa assume una tinta bianco-giallastra e si fessura concentricamente così che le cerchie legnose si staccano ed il legno diventa friabile. Una zona bruna separa la parte legnosa attaccata da quella sana: il micelio si sviluppa abbondantemente ne l'interno de le cellule morte.

Simile alterazione del legno si può osservare anche nei rami e tronchi di Susino. Tagliando infatti un grosso ramo o tronco su cui sono vibili i descritti corpi fruttiferi si può notare come l'alterazione non interessi la zona corticale ed il legno giovane se non indirettamente, bensì la parte più cntrale che si mostra imbrunita, molle, friabile tanto da affondarci le dita ed esalante odore di fungo... Il rammollimento del cuore compromette la solidità della pianta ed io ho potuto osservare numerosi casi di rami stroncati dal vento o dal peso della neve, di tronchi abbattuti da uragani ma che erano internamente avariati per il parassitismo di questo fungo Poliporeo.

Evidentemente l'infezione anche quì avviene attraverso ferite fatte per recisione di grossi rami e non disinfettate onde è indispensabile alla primavera, quando si praticano grosse amputazioni per assicurare il buon portamento della pianta o per annullare i rami vecchi e poco produttivi, di disinfettare subito la ferita con una buona lavatura a mezzo di soluzione concentrata di solfato ferroso (25 per cento): appena asciutta la superficie si spalmi con *carbolineum* o catrame liquido perchè l'acqua non possa penetrare attraverso la ferita.

Simile operazione si deve fare per le ferite che eventualmente si trovassero sul tronco che vanno prima raschiate per asportare i tessuti morti, poi spalmate di soluzione disinfettante e quindi masticate.

Ove si osservassero sui rami o tronchi i descritti corpi fruttiferi del *Fomes ignarius*, conviene con uno strumento tagliente asportarli fino alla loro base, trattando poi la ferita così aperta nel modo indicato.

I corpi fruttiferi ed i rami che li portano, se tagliati, vanno sollecitamente bruciati.

Raramente coll'asportazione dei corpi fruttiferi si riesce a salvare il ramo od il tronco da successivo deperimento e disseccamento perchè il micelio è interno ed ha ormai indotto la disgregazione legnosa che non è più possibile arrestare con trattamenti esterni.

Per la buona igiene del frutteto il coltivatore deve eseguire durante l'inverno un paio di buone irrorazioni sui tronchi e sui rami delle diverse piante soggette a questa ed altre malattie crittogamiche con poltiglia bordolese al 4 per cento o con polvere Caffaro alla stessa dose o con polisolfuri alcalini o col *Poltitional SAN* al 2 per cento.

Evitare cogli stessi ferri usati per il taglio di rami ammalati di recidere rami sani se prima non sono stati ben disinfettati immergendoli per breve tempo ne la stessa soluzione concentrata di solfato ferroso.

T. FERRARIS

Il Tartufo bianco in Istria

Alba, la patria consacrata dagli Idnologi e dai buongustai al famoso *Tubero dei Magnati* (*Tuber Magnatum* Pico), in cui si celebra annualmente la Fiera del Tartufo (quest'anno, e precisamente in occasione della VIII, il 18 Ottobre, solenizzata dalla presenza di S. A. R. il Principe Umberto di Savoia) ha una concorrente ne le Provincie redente che vanta pure i natali del genuino ipogeo: l'Istria.

La scoperta del Tartufo bianco in Istria venne fatta la prima volta nel 1929 dai Sigg. Carlo Testoni e Pietro Giovannelli e confermata dal Prof. Massimo Sella, Direttore dell'Istituto Italo-Germanico di Biologia Marina di Rovigno d'Istria, dietro esame dei primi esemplari fatto col più vivo stupore per l'inaspettata scoperta dai Chiarissimo Scienziato Prof. Oreste Mattirolo.

La zona tartufifera dell'Istria è per ora limitata al fondo pianeggiante e prativo della valle della Foiba, tra Pisino e Borutto, alla valle di Rozzo a quella della Fiumera e nel Bosco di S. Marco o di Quieto.

Piante tartufifere le Quercie, i Pioppi, i Salici, l'Abete bianco, nonchè il Ginepro.

Terreni tartufiferi di natura alluvionale recente, argilloso-calcarei più o meno compatti, prativi e boschivi di origine post-gliaciale.

Per ora la produzione annua di tartufo bianco in Istria non supera i 50 kg., ma si spera estendendo le ricerche ed esplorazioni, di portarla tra breve a 200 ed anche a 300 kg.

Il Tartufo bianco Istriano ha le stesse caratteristiche del noto Tartufo Piemontese... non si tratta di inganno: il buongustaio non potrà tacciare di sofisticazione l'oste che gli avrà servito un fagiano, od una fonduta od una insalata tartufate con Tartufi bianchi Istriani anzichè Piemontesi, poichè entrambi hanno la stessa dignità e pari grado.

T. F.

CRONACA AGRARIA

LE PREMIAZIONI PER LA BATTAGLIA DEL GRANO. — Le premiazioni provinciali per la Battaglia del Grano avranno luogo Domenica 29 novembre e la premiazione nazionale avrà luogo in Roma il 6 dicembre, sotto la presidenza del Duce.

LA SUPERFICIE DESTINATA A TABACCO NEL 1937. — Un Decreto del Ministero delle Finanze, determina che la superficie autorizzata alla coltivazione del tabacco per l'approvvigionamento delle Manifatture dello Stato per la campagna 1936 rimane confermata anche per la campagna 1937, ad eccezione delle sottoindicate varietà di tabacco per le quali la superficie autorizzata nella campagna 1936 viene ridotta come appresso: varietà « Spagnuolo »: riduzione del 10 per cento; « Spadone » e « Brasile Selvaggio »: riduzione del 20 per cento; « Cattaro »: riduzione del 25 per cento; « Erbasanta »: riduzione del 50 per cento.

CENTOQUARANTAMILA ETTARI A BIETOLE PER LA PROSSIMA CAMPAGNA SACCARIFERA. — Le competenti organizzazioni dei bieticoltori e degli zuccherieri hanno definito le linee fondamentali del contratto per la coltivazione delle bietole per la prossima campagna saccarifera. L'avere esteso la coltivazione alla superficie di 140 mila ettari e la tempestività degli accordi permetteranno ai bieticoltori di predisporre opportunamente i piani di coltivazione e le rotazioni agrarie, tenendo conto della maggiore possibilità di coltura di questa nostra preziosa sarchiata.

PER GLI IMPIEGATI DELLE AZIENDE AGRICOLE. — In relazione alle direttive generali sull'adeguamento degli stipendi e dei salari, tra la Confederazione fascista degli agricoltori e la Confederazione fascista degli agricoltori e la la Confederazione fascista dei lavoratori dell'agricoltura, insieme con la Federazione nazionale fascista degli impiegati tecnici ed amministrativi di aziende agricole e forestali, si è convenuto che alla parte in denaro degli stipendi attualmente percepiti di fatto (al netto delle gratifiche, interessenze, provvigioni, premi speciali, ecc.) dagli impiegati tecnici ed amministrativi dipendenti dalle aziende agricole e forestali saranno portati i seguenti aumenti con decorrenza dal 15 settembre 1936 A. XIV: del 9 per cento per la quota di stipendio o per gli stipendi fino a L. 1000 mensili; dell'8 per cento per la quota di stipendio superiore.

NORME PER L'ESPORTAZIONE DEGLI AGRUMI. — Dal primo dicembre di ogni anno al trenta aprile dell'anno successivo è vietata l'esportazione dei limoni di Sicilia e di Calabria della pezzatura 420, 440, 490 e 504, fatta eccezione per i frutti spediti alla rinfusa e destinati ad uso industriale. E' altresì vietata l'esportazione dal primo dicembre di ogni anno al 30 Aprile dell'anno successivo, di limoni con circonferenza inferiore a centimetri 16,5, e dal primo maggio al trenta ottobre di ogni anno dei limoni con circonferenza inferiore a centimetri quindici: per tutto l'anno, di arance con circonferenza inferiore ai centimetri sedici, intendendosi per circonferenza quella della sezione massima normale all'asse del frutto.

INCREMENTO NEL CONSUMO DEI FERTILIZZANTI. — Secondo l'Istituto Centrale di Statistica, il maggior consumo di fertilizzanti nel 1935 è da ascriversi ai concimi fosfatici, per un totale complessivo di circa quintali 13 milioni, corrispondenti a 2.439.333 quintali di anidride fosforica. A queste cifre occorre aggiungere una modesta partita di q.li 280.000 di concimi fosfatici, che taluni commercianti si ostinano ad importare dall'estero.

I concimi azotati, e particolarmente la *Calciocianamide* segnano da parecchi anni una sensibile e rapidissima curva ascendente, indicata da queste cifre: nel 1923 q.li 1.150.000, nel 1926 q.li 2 milioni 2.000, nel 1929 q.li 3.470.000, nel 1933 q.li 3.820.000, nel 1934 q.li 4 milioni 622.000, nel 1935, 5,575.000 q.li. Questo aumento è tanto più significativo in quanto si tratta di azoto sintetico prodotto esclusivamente da fabbriche italiane, ottenuto cioè con brevetti italiani che ora vengono sfruttati in tutto il mondo.

UNA MOSTRA FLOREALE. — Il Direttoario del Sindacato provinciale dei giardinieri di Biella ha deliberato di indire a Biella nel settembre dell'anno XV una Mostra floreale che dovrà risultare tipica espressione della volontà creativa e della capacità tecnica ed artistica dei nostri lavoratori del fiore. A suo tempo saranno resi noti i particolari della manifestazione.

UN CONCORSO PER COMBATTERE LE MALATTIE DEL PIOPPO. — L'Ente nazionale per la cellulosa e per la carta bandisce un concorso a premio, per un metodo di lotta di efficace e pratica convenienza, contro la diffusione delle più gravi malattie del pioppo. Il premio, che si intitola al nome di Arnaldo Mussolini, è unico e indivisibile, per la somma di L. 20.000, e sarà conferito all'Ente su proposta di una commissione giudicatrice così composta: accademico Giordani, prof. Lionello Petri, prof. Filippo Silvestri, prof. Giovanni Jacometti, ing. Luigi Burgo, dottor Luigi Dodi.

TABACCO ITALIANO IN ESTONIA. — Il Ministro d'Agricoltura di Estonia ha convocato i rappresentanti delle fabbriche di tabacchi, comunicando loro i prossimi acquisti in Italia di tabacco italiano, giudicato ottimo, che sarà usato, per la prma volta, in Estonia.

RIDUZIONE DEI DAZI DEL GRANO E DERIVATI. — Con recente decreto 30 ottobre 1936-XV del Capo del Governo, i dazi doganali per il grano e derivati sono stati così ridotti: frumento, dazio generale L. 32 al q.le; farine di frumento L. 49 al q.le; farine di granturco bianco L. 49 al q.le; semolino L. 64 al q.le; paste di frumento, nonchè pane e biscotto di mare L. 66 al quintale.

Con lo stesso provvedimento si è riconosciuta l'esenzione doganale per gli oli minerali greggi da usare direttamente come combustibili destinati al consumo delle navi mercantili nei porti; nonchè per i residui della distillazione degli oli minerali destinati all'uso suddetto, alle automotrici delle FF. SS. e nei motori agricoli.

BORSE DI STUDIO A FAVORE DEGLI ALLIEVI DELLA SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN BONIFICA PER I LAUREATI IN SCIENZE AGRARIE. — Nel prossimo gennaio avrà inizio presso la Facoltà di Agraria della R. Università di Pisa il corso annuale della Scuola di specializzazione in bonifica agraria al quale potranno partecipare, mediante esame di ammissione, i laureati in scienze agrarie. E' noto che lo scopo della suddetta scuola è principalmente di formare tecnici capaci di affrontare con competenza i complessi problemi della bonifica integrale. Sono a disposiizone degli ammessi al corso dieci borse di studio, delle quali otto di L. 1.800 nette ciascuna istituite con i fondi della Scuola e due di L. 2.000 lorde ciascuna istituite dal Banco di Sicilia e dall'Istituto Vittorio Emanuele III per il bonificamento della Sicilia, da assegnarsi a laureati della Sicilia. Le iscrizioni avranno termine col 31 dicembre p. v.

DECISE AFFERMAZIONI IN UNA RIUNIONE DI IMPIEGATI AGRICOLI. — Ha avuto luogo nella sede dell'Unione Lavoratori Agricoli della Provincia di Firenze una adunanza dei maggiori esponenti dei Direttori di azienda agraria, degli Agenti Agrari e Fattori della Provincia. Dopo che l'onorevole Laj, Segretario dell'Unione, ebbe precisato agli impiegati agricoli presenti il loro compito, importantissimo nell'attuale momento economico, per la difesa dell'agricoltura, il Dott. Dallari, Segretario Nazionale della Federazione Impiegati Agricoli, ha illustrato l'applicazione del contratto collettivo e le realizzazioni conseguite dalla Associazione Sindacale nel settore assistenziale, tecnico e professionale. La discussione, cui hanno preso parte numerosi direttori e fattori delle più importanti aziende agrarie toscane, si è conclusa con la rinnovata affermazione della decisa volontà della categoria di conservare il proprio inquadramento unitario e totalitario nella compagine Confederale dei Lavoratori della Terra.

IL GENERALE AUGUSTO AGOSTINI comandante della Milizia Forestale è stato decorato, con una splendida motivazione, della medaglia d'argento al valor militare.

IL PROF. I. BALDRATI è stato chiamata dall'Asmara alla reggenza della cattedra di « agricoltura tropicale e subtropicale » alla R. Università di Pisa.

LA XIII° MOSTRA DEI FIORI nell'aranciera di fiori di Villa Umberto a Roma è stata solennemente inaugurata dal Governatore dell'Urbe on. Bottai.

IL PROF. GIUSEPPE PALIERI della R. Università di Roma e direttore tecnico della S. A. Bonifiche di *Maccarese*, è stato insignito della Commenda della Corona d'Italia. Vivissime congratulazioni.

NOTE PRATICHE

DICEMBRE E' L'EPOCA MIGLIORE PER ABBATTERE ALBERI. — Una delle credenze più in voga, è quella relativa al taglio dei legnami, il quale dovrebbe essere fatto in una piuttosto che in altra fase della luna, anzichè in questa od in quella stagione. Orbene, fra le tante esperienze che provano il contrario, vi è questa:

In un bosco furono scelti 4 pini della stessa età, e vigoria, e cresciuti nello stesso terreno. Il primo fu abbattuto alla fine di dicembre, il secondo alla fine di gennaio, il terzo alla fine di febbraio ed il quarto alla fine di marzo. I quattro tronchi furono tagliati in eguale maniera e ne furono cavate travi di eguali dimensioni e nelle identiche condizioni asciugati. Si stabilì la resistenza che queste travi opponevano al piegarsi e risultò la proporzione di 100 per quelle di dic., 88 per quelle di gen., 80 per quelle di febbraio e 62 per quelle di marzo. Risultati perfettamente analoghi si ottennero provando i legnami in riguardo a durevolezza; a questo scopo si tagliarono dal tronco alcuni pali e si seppellirono in eguali condizioni nell'istessa terra, i pali del tronco abbattuto in dicembre erano ancora sani dopo 3 o 4 anni potevano venire spezzati con poca fatica. Questi esperimenti provano perciò che il mese migliore per abbattere il legname è il dicembre, senza tener conto delle fasi lunari.

PER ATTIVARE LA PRODUZIONE DELLE UOVA NELLE GALLINE. — Si imbianchino con calce spenta (un litro di calce viva per 10-12 di acqua) i grani dei cereali che debbono servire di mangime per le galline avendo l'avvertenza che tutti i grani siano ben ricoperti dalla poltiglia: questo becchime, così preparato si somministri dopo che sia asciugato e non tutti i giorni, ma alternativamente un giorno si e l'altro no: le galline lo prendono senza alcuna ripuganza.

GOVERNIAMO... IL VINO! — Il « governo » del vino è molto più semplice del governo d'un paese! Ecco come si pratica:

Quando la fermentazione ben tumultuosa declina, si prende dell'uva nera ch'è restata ad appassire sulle stuole. Migliore fra essa è per questo scopo il *colore* o *colorino* o *tenturino*. Si separa dai raspi, si frange e sboccate le botti si versa sulla bocca del cocchiume bucce, mosto e vinaccioli. Si agita alquanto; indi si lascia in riposo chiudendo con valvola idraulica. Questa nuova fermentazione che si suscita giova a dare forza, calore e vivacità al vino che si produce.

PER AVERE INSALATA D'INVERNO. — Il sistema è abbastanza semplice. Si raccolgono, sul finire dell'autunno o anche ad inverno incominciato, le piante di cicoria (anche quelle servatiche) avendo cura di non rompere le radici: si tagliano le foglie a uno, due centimetri sopra il colletto e poi si coprono le piante con foglie secche, paglia o anche letame. L'ultima operazione è l'imbianchimento. Nella cantina, ben oscura, si fa uno strato di letame coperto da otto o dieci cm. di buon terriccio. Quando il letame comincia a fermentare e a scaldare (occorre una temperatura da 18° a 22°; come si vede si tratta in conclusione di un letto caldo) il terriccio, si scoprono le piante di cicoria o di invidia, si puliscono dalla terra e, togliendo con cura tutte le foglie, specialmente le guaste, si lascia solo la gemma centrale. Poi si depongono sul letto caldo o si interrano e non c'è da far altro che di andarle a bagnare di tanto in tanto; buttano rapidamente e dopo tre settimane si può fare la raccolta. E' un modo semplicissimo di avere una buona insalata anche durante l'inverno.

SPARGIMENTO DEI PERFOSFATI DURANTE L'INVERNO. — E' stato detto e ripetuto che i perfosfati debbono essere sparsi sui prati molto presto, possibilmente durante l'autunno o nell'inverno, per la ragione che si diffondono meglio nel terreno e così la loro azione è assicurata sul primo taglio. La raccomandazione vale, non solo per la pianura, ma anche per la collina e per la montagna. E' un grve errore quello di attendere la primavera per eseguire lo spargimento dei concimi fosfatici per la paura che le acque di pioggia o di neve possano operare disperdimenti delle sostanze concimanti. Molte volte non si hanno i risultati sperati dalle concimazioni fosfatiche per la ragione che s'è ritardato lo spargimento dei concimi.

TRATTAMENTO INVERNALE AI FRUTTI. — In questi mesi, nelle giornate senza pioggia, quando nessun lavoro di campagna è urgente, sarebbe bene che gli agricoltori rivolgessero un po' di attenzione alle piante da frutto che generalmente non richiamano l'attenzione dell'agricoltore che nell'estate, quando sono affette da ogni sorta di malattie e lasciano cadere al suolo le foglie e, anche i promettenti frutti. Siccome però certe malattie si perpetuano perchè i germi si conservano durante l'inverno specialmente sotto la corteccia e nelle screpolature del tronco, così è necessario in questa stagione spazzolare con spazzole metalliche tutti i tronchi degli alberi ed i grossi rami, e poi ripassare con pennello bagnato in calce a cui si è aggiunto il 3 per cento di solfato di rame.

L'ALLEVAMENTO DEI VITELLI. — Quando un vitello cresce normalmente deve aumentare un chilogrammo per giorno durante l'allattamento e poi di 800 grammi fino ad un anno. Il miglior mezzo di assicurarsi che il regime che si fa seguire ai vitelli d'allevamento sia razionale è quello d'assicurarsi, con frequenti pesate, che l'aumento del peso è regolare e conforme alle cifre sopra indicate. Le pesate dovranno essere praticate da tutti gli allevatori intelligenti, perchè anche se essi perdono un po' di tempo sono poi largamente ricompensati dalla pratica preziosa.

In Biblioteca

Una bella pubblicazione

dei Fratelli Scaravatti-Sementi

La fiorente e benemerita Casa Agraria di Orticoltura Fratelli Sgaravatti - Sementi di Padova ci ha fatto omaggio di un elegante e prezioso libricino sull'« *Imbiancamento e la forzatura delle cicorie* » da Lei pubblicato in questi giorni. Il volumetto scritto in stile scorrevole e alla portata di tutti è reso più interessante da molte e belle illustrazioni. Della sua utilità e del suo valore ecco cosa dice il competentissimo Prof. Cecchetti nella breve prefazione.

« Ottima idea quindi quella dello Sgaravatti, di divulgare la conoscenza e l'uso dei nostri ortaggi invernali forzati ed imbianchiti, aggiungendovi istruzioni per la produzione indigena della cicoria bianca di Bruxelles: ortaggi invernali che hanno il pregio di anticipare l'avvento della Primavera sulle mense dei buongustai, ricchi e poveri che siano, quando ancora il suolo è coperto di neve ».

Ed il Cecchetti aggiunge:

« Gli orticoltori italiani faranno quindi ottima accoglienza al volumetto della Ditta Sgaravatti-Sementi: vi troveranno tutto quanto è necessario per conoscere l'importanza delle coltivazioni forzate e dell'imbiancamento delle insalate invernali italiane ed esotiche: vi troveranno descritti in forma semplice e piana i procedimenti colturali per ottenere prodotti abbondanti e pregiati.

Il manualetto è di quelli che si possono dichiarare « senza pretese » ma ciò che vi è scritto risponde a rigorosa esattezza tecnica, mentre vi manca ogni inutile ampollosità verbale, come si addice al gusto dei veri lavoratori i quali sono soliti a trascurare la inutile retorica per badare al sodo della sostanza pratica ».

Chi desiderasse ricevere copia del prezioso ed utile volumetto non ha che a spedire vaglia di L. 2.50 alla Ditta Fratelli Sgaravatti-Sementi a Padova, e lo riceverà franco.

Dai Mercati e dai Campi

Riportiamo le note d'indole generale che ci reca la « Rassegna dell'Agricoltura ». Nel prossimo fascicolo daremo i prezzi dettagliati delle varie piazze.

CEREALI.

Durante la decorsa quindicina i prezzi del grano sul mercato internazionale sono stati generalmente deboli.

Sul mercato nazionale del *granone* si è verificata una maggiore affluenza di prodotto nuovo; i prezzi si sono mantenuti nel complesso invariati, subendo solo in qualche piazza una lieve diminuzione, al fine di portarsi sulle basi massime stabilite dal Comitato di vigilanza. I mercati internazionali del granone hanno avuto andamento calmo.

Nel mercato *risiero* nazionale si sono registrate attive contrattazioni. I prezzi dei risoni oscillano sulle seguenti basi: originario L. 68, maratelli L. 74, vialone comune L. 84 al quintale. I mercati risieri esteri hanno avuto, in generale, andamento calmo con affari scarsi.

FIENI E PAGLIE.

Le contrattazioni sul mercato dei *fieni* sono intonate alla calma. I prezzi però si mantengono sostenuti.

Discretamente ricercate le *paglie*. I *panelli* e gli altri *mangimi concentrati* in genere incontrano una buona richiesta.

Il mercato dei *semi da prato* è piuttosto pesante. Risulta che il raccolto del seme di erba medica può considerarsi buono e quello del trifoglio violetto complessivamente medio.

BESTIAME.

L'offerta dei *bovini* da macello si è rivelata, quasi dappertutto, rispondente ai bisogni del consumo; la tendenza del mercato è così risultata meno sostenuta e specialmente nel comparto dei vitelli si sono verificati ribassi di prezzi. In buona vista il bestiame da lavoro e da allevamento.

Durante la decorsa quindicina nessuna variazione notevole si è verificata nelle quotazioni dei *suini*. Sulle principali piazze si è notata una migliore richiesta. Come è noto, il comitato di vigilanza ha fissato il prezzo dei suini grassi di 1.a qualità in L. 4,50 peso vivo.

VINO.

Nel complesso, l'andamento del mercato *vinicolo* risulta pressochè invariato, sia per volume di affari che per quotazioni. Una maggiore attività si è potuta notare soltanto a seguito dell'esenzione dall'imposta concessa ai quantitativi per vinificazione ad uso di famiglia. La notevole differenza di qualità fra i mosti ottenuti dalle uve raccolte con tempo favorevole e quelli provenienti da uve che hanno subito le avversità atmosferiche, determina un divario, talora notevole, fra i prezzi minimi e massimi di una stessa zona.

Continua la sostenutezza dei vini vecchi di buona qualità, malgrado che l'animazione dei mercati non sia molto intensa. Difficile il collocamento dei vini più scadenti.

UOVA.

Si nota un inizio di maggior costo con tendenza all'aumento.

RUBRICA DI VARIETA' PER LE FAMIGLIE

Un giovane greco con 54 denti

Un fenomeno singolare viene segnalato da Atene. Un individuo di 24 anni si è presentato in un gabinetto dentistico e il sanitario, con viva sorpresa, constatava che egli possedeva ben 54 denti invece di 32. Il detentore di tale primato gode ottima salute, solo che non riesce a parlare speditamente. Egli ha rifiutato però di farsi estrarre una parte dei denti, notando a coloro che gli suggerivano l'operazione: « Non si sa mai forse un giorno avrò bisogno di questa riserva ».

Quanda dovrebbe essere grande una casa per tutta la popolazione del mondo

Uno scienziato dell'ante-guerra, probabilmente in un momento di ozio si è divertito a calcolare le dimensioni che dovrebbe avere una casa, capace di contenere la popolazione intera del globo. Le proporzioni sono davvero impressionanti: essa dovrebbe avere dodici chilometri di lunghezza su dodici di larghezza, 308 metri di altezza, 100 piani e 2.800 scale. Essa conterrebbe 1.500.000.000 stanze, 2.270.000.000 finestre e 54 chilometri di corridoi, che servirebbero a collegare le stanze tra di loro. Ogni inquilino disporrebbe in tale modo di 30 metri cubi di aria. La spesa per l'edificazione di questa straordinaria costruzione non ammontava prima della guerra che a miliardi 1.875 di franchi ammesso che questo progetto fosse realizzato con pietra semplice e non tenendo conto del prezzo di costo del terreno.

FIOR DI PENSIERI

LE LACRIME:

— La prova di un'affezione pura è una lacrima.

— Le lacrime sono le parole del sentimento.

— Disprezzate l'uomo che ha rossore di piangere.

— Non fate mai versare lacrime. Iddio ne conta le goccie.

— Asciugare le lagrime altrui vale ancor più che versarle.

— Le lacrime più amare sono quelle che si versano nella solitudine.

CONSIGLI E RICETTE

PER IMPEDIRE CHE GLI OCCHIALI SI APPANNINO. — Se volete evitare che i vostri occhiali si appannino entrando in un ambiente riscaldato, toglieteli un momento prima e lasciateli riscaldare pochi minuti nella vostra tasca. Dopo potete applicarli nuovamente senza pericolo che si appannino.

PER CONSERVARE LE UOVA. — Fate sciogliere della gomma lacca nell'alcool, ottenendo così una vernice. Spalmate accuratamente il guscio di ciascun uovo con questa vernice e lasciate asciugare. Una volta asciutta la vernice, mettete le uova in una cassa coprendole di crusca oppure di segatura. Sottoponete a questo trattamento possibilmente le uova della giornata.

ZI' PAOLO

LA SFINGE

DOMANDA BIZZARRA

Come si chiamano quei saporiti legumi che si cucinano a burro e formaggio od in insalata, i quali sono *una lettera dell'alfabeto che ne spara un'altra?*

REBUS

Rosa... Mela

Spiegazione dei giuochi pubblicati nel precedente fascicolo.

SCIARADA: *Do-r-mi-re*

MONOVERBI: 1° Fradicio 2° Tino.

PER FINIRE

L'ultima.

Fra il padre e il figlio di 5 anni:

— Babbo, che cos'è un uomo celibe?

— Un uomo celibe è un uomo invidiabile...; ma non lo dire alla mamma.

LA RADIO AGRICOLA

MILANO - TORINO - GENOVA - TRIESTE - FIRENZE BOLZANO - Roma 3°

Milano: kc. 814 - m. 368,6 - kw. 50 — Torino: kc. 1140 - m. 263,2 - kw. 7 — Genova: kc. 986 - m. 304,3 - kw. 10 — Trieste: kc. 1222 - m. 245,5 - kw. 10 — Firenze: kc. 610 - m. 491,8 - kw. 20 — Roma 3: kc. 1258 - m. 238,5 - kw. 1. Bolzano: kc. 536 - m. 559,7 - kw. 1.

Ogni giorno feriale: ore 17,55 e 20,15 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale. Ogni sabato: ore 16,20 i dieci minuti dei lavoratori.

ROMA-NAPOLI-BARI-PALERMO-BOLOGNA Milano 2° - Torino 2°

Roma: kc. 713 - m. 420,8 - kw. 50 — Napoli kc. 1104 - m. 271,7 - kw. 1,5 — Bari: kc. 1059 - m. 283,3 - kw. 20 — Palermo: kc. 565 ? m. 551 kw. 3 — Bologna: kc 1222 - m. 245,5 - k. 50 — Milano 2°: kc. 1357 - m. 222,6 - kw. 4 — Torino 2°: kc. 1357 - m. 221,1 - kw. 0,2 — Roma onde corte (2 Ro): kc. 11.810 - m. 25,40 - kw. 9.

Ogni giorno feriale: ore 8 e 17,55 comunicato dell'ufficio presagi e bollettino metereologico - ore 18 notiziario agricolo e quotazioni dei mercati del grano. Ogni mercoledì e venerdì: ore 19 comunicato dell'Istituto Internazionale di Agricoltura (in italiano e lingue estere). Ogni domenica: ore 10 trasmissione agraria dell'Ente Radio-Rurale.

ENTE RADIO RURALE

Radioprogrammi dal 17 al 30 novembre

Alle ore 10 di:

17 - *Martedì*: Ferruccio Cerio: « Un milite qualunque » - Scene della guerra in A. O.

20 - *Venerdì*: Come si diventa aviatori: « Visita al Centro Aeromodellistico di Roma ».

21 - *Sabato*: Ripetizione del programma precedente.

23 - *Lunedì*: Cesare Ferri: La guerra sul mare: « Un'azione di siluramento » - Trasmissione dall'interno del sommergibile « Enrico Toti ».

24 - *Martedì*: Ripetizione del programma precedente.

25 - *Mercoledì*: Giannina Nicoletti Pupilli: Esercitazione di canto corale.

27 - *Venerdì*: Mimì Menicucci: « I tre porcellini » - Radiofiaba musicale.

Avv. C. A. CORTINA - *Direttore responsabile*

Condirettori:

Avv. F. V. CORTINA e Dr. GUIDO CORTINA

Società Anonima Tipografica G. Luzzatti
Roma - Via Fabio Massimo, 53-55